

INFLUÊNCIA DO TIPO DE LEVEDURA E DO USO DE ENZIMA PECTOLÍTICA SOBRE A QUALIDADE DE VINHOS TINTOS TROPICAIS CV. PETIT VERDOT

Giuliano Elias Pereira¹; Juliana de Oliveira Santos²; Cristian Sepulveda³; Luis Antônio Alves⁴

¹Embrapa Uva e Vinho/Semi-Árido, Petrolina-PE-Brasil; ²ITEP/CNPq/Embrapa Semi-Árido, Petrolina-PE-Brasil; ³Fazenda Ouro Verde/Miolo Terranova, Casa Nova-BA-Brasil; ⁴Embrapa Semi-Árido, Petrolina-PE-Brasil.

E-mail: gpereira@cpatsa.embrapa.br

RESUMO

Existem leveduras com atividades metabólicas variáveis, que permitem a elaboração de vinhos com características sensoriais diferentes. A região do Vale do Submédio São Francisco vem produzindo vinhos há 20 anos, mas está ainda em busca de cultivares que sejam representativas e que possibilitem a obtenção de vinhos potenciais com qualidade e tipicidade. O objetivo deste trabalho foi avaliar a influência do tipo de levedura e do uso de enzima pectolítica, em três condições, sobre a qualidade de vinhos da cv. Petit Verdot. As plantas foram instaladas em fevereiro de 2005, enxertadas sobre o porta-enxerto R110, sistema de condução em espaldeira, solo arenoso, irrigadas por gotejamento. As uvas foram colhidas em julho/2007, apresentando sólidos solúveis totais de 24,5 (°Brix), acidez total titulável (ATT) de 8 g.L⁻¹ em ácido tartárico, pH 3,5 e peso médio de 100 bagas de 97,6 g. A vinificação foi realizada em frascos de vidro de 20 L, utilizando-se 15 Kg de uvas para cada tratamento. As cinco leveduras testadas foram PDM, Ever rouge e Ever cru, Fermol rouge e Fermol cru. Para cada levedura, foram realizados três tratamentos: sem adição de enzima pectolítica (25 °C, a temperatura de fermentação), com enzima adicionada a frio (10 °C durante 24 h) para a maceração pré-fermentação, e enzima adicionada a 25 °C, totalizando quinze tratamentos. Após a fermentação malolática, os vinhos foram analisados, apresentando variações no teor de álcool (entre 14,2 e 15 % v/v), ATT (entre 4,4 e 7,7), pH (entre 3,9 e 4,3) e índice de polifenóis totais, IPT (entre 89,7 e 101,6). A escolha do tipo de levedura e o uso de enzimas é fundamental para a obtenção de vinhos com diferentes estilos, principalmente nas condições do Vale do São Francisco, onde se busca ainda conhecer o potencial de diferentes cultivares às condições edafo-climáticas locais.

Palavras-chave: cultivar; potencial enológico; levedura; vinhos tropicais.